

**SARACENO PRIMITIVO***IGP Salento Primitivo Rosso*

**Varietà:** 85% Primitivo; 15% Altri vitigni raccomandati

**Comune di produzione:** Leverano (LE)

**Natura del terreno:** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità di impianto:** 4.500/5.000 piante per Ha

**Resa per ettaro:** 90 q.li di uva

**Produzione:** Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 9 giorni alla temperatura di 25-28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

**Capacità di invecchiamento:** 3 e più anni secondo vendemmia

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Bouquet:** Aroma di frutta matura e note speziate

**Sapore:** Vellutato e ben strutturato

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**Abbinamento gastronomico:**

Si accosta ai primi piatti ricchi, carni rosse in genere e formaggi stagionati.